USER MANUAL

Inductiekookplaat
Table de cuisson à induction
Induktions-Kochfeld
Placa de indução

ZEI6740BBA

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

Inhoud

Wijzigingen voorbehouden

Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

Waarschuwing! Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Waarschuwing! Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op het oppervlak waar u kookt. Deze kunnen heet worden.
- Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op een afstand van minimaal 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

Waarschuwing! Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen zeer snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat.

- Als er voorwerpen of pannen op het glas vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glas. Zet ze niet op het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glas te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Doe geen aluminiumfolie in het apparaat.
- Zorg dat de ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de unit eronder geopend blijft.

Waarschuwing! Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

Montage-instructies

Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.**Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell ZEI6740BBA		Prod.Nr. 949 595 538 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI		

De veiligheidsinstructies

Waarschuwing! Lees deze zorgvuldig!

- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasautomaat of oven!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

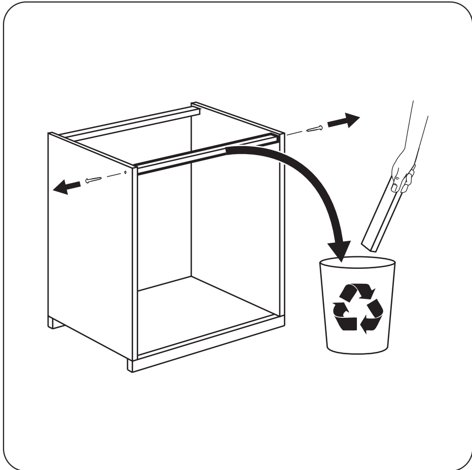
Waarschuwing! Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

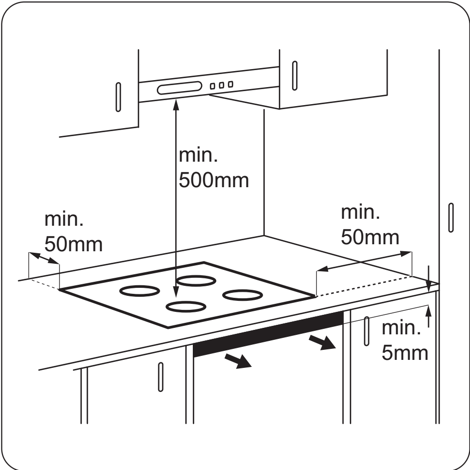
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

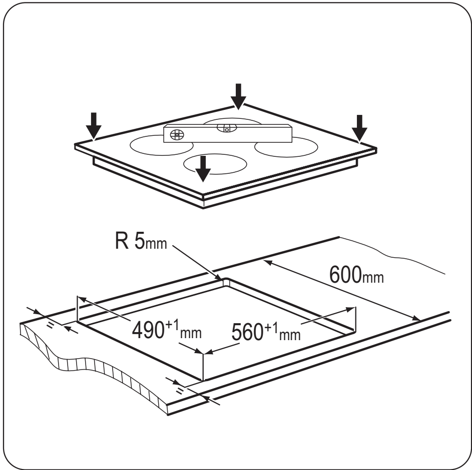
Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.

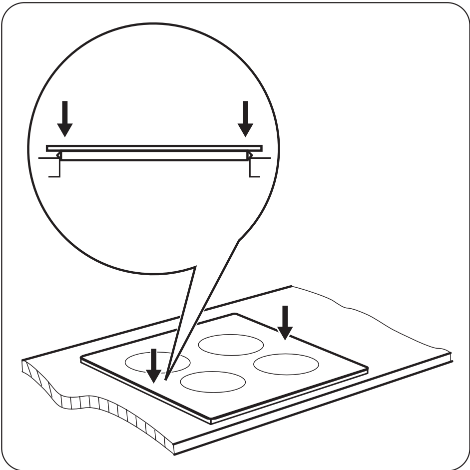
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

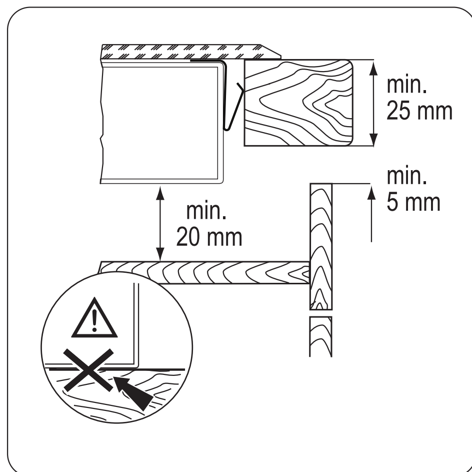
Montage

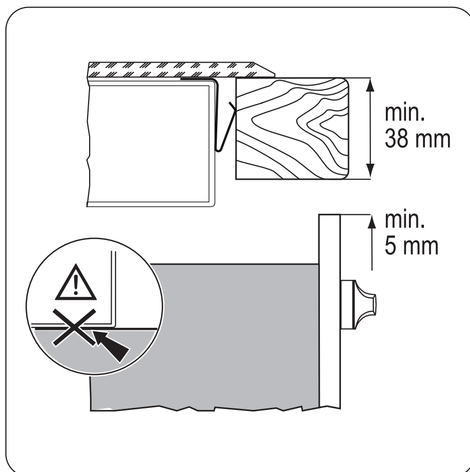




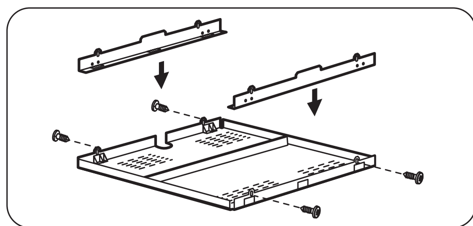






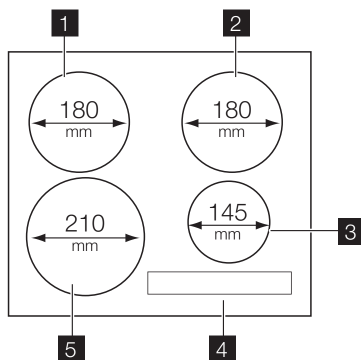


Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren[1]), dan zijn de voorste ventilatieruimte van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.
U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.



Beschrijving van het product

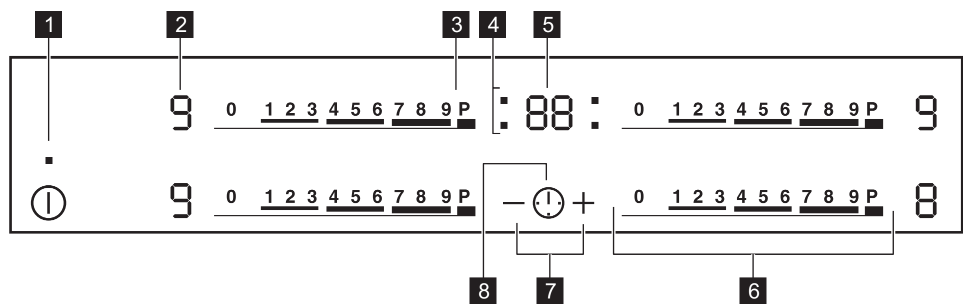
Algemeen overzicht



1. Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2500 W (minimale diameter kookgerei =145 mm).
2. Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2500 W (minimale diameter kookgerei =145 mm).
3. Inductiekookzone 1400 W, met powerfunctie 1800 W (minimale diameter kookgerei =125 mm).
4. Bedieningspaneel
5. Inductiekookzone 2300 W, met powerfunctie 3600 W (minimale diameter kookgerei =180 mm).

1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen, De displays, lampjes en geluiden vertellen welke functie actief is.

	tiptoets	functie
1	⏻	Schakelt het apparaat in en uit.
2	een kookstanddisplay	Geeft de kookstand weer.
3	P	Het activeert de powerfunctie.
4	kookzoneweergave van de timer	Geeft aan voor welke kookzone u de tijd instelt.
5	het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
6	een bedieningsstrip	Voor het instellen van de kookstand.
7	+ / —	Verhoogt of verlaagt de tijdsinstelling.
8	⊙	Het selecteert de kookzone.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt.
P	De Powerfunctie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
H	Er is nog een kookzone heet (restwarmte).
L	De functie vergrendeling/kinderbeveiliging werkt.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

Restwarmte-indicatie

⚠ **Waarschuwing!** [H] Verbrandingsgevaar door restwarmte!

De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

Bedieningsinstructies

In- en uitschakeling

Raak ⓘ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

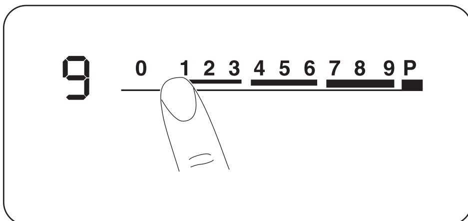
De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn [0].
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U gebruikt ongeschikt kookgerei. Het symbool [F] gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat [-] branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

De tijden van automatisch uitschakelen

De kookstand	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
De kookzone wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

De kookstand

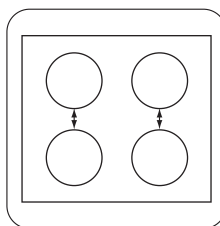


Raak de bedieningsstrip daar aan waar de kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.

Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak voor het inschakelen, P aan. Het lampje gaat branden. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

Vermogensbeheer



Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt het vermogen naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. Het verlaagt automatisch het vermogen van de tweede kookzone naar een lager niveau. De display van de verlaagde zone tussen twee niveau's.

Timer

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone deze keer wordt gebruikt.

Stel de timer in nadat u de kookzone hebt geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **De kookzone instellen:**raak ⏲ herhaaldelijk aan totdat het controlelampje van een benodigde kookzone aan gaat.
- **De timer in- of uitschakelen:** raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met ⏲ en raak — aan om de timer uit te schakelen. De resterende tijd telt af tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met ⏲ . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van ⏲

U kunt de timer gebruiken als **kookwekker** als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak ⏲ aan. Raak + of — aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van ⏲

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻ . **Stel geen kookstand in.**
- Raak gedurende 4 seconden — van de Timer aan. Het symbool L gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻ .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻ . **Stel geen kookstand in**. Raak gedurende 4 seconden — van de Timer aan. Het symbool 0 gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻ .

De kinderbeveiliging gedurende één kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⏻ . Het symbool L gaat branden.
- Raak gedurende 4 seconden — van de Timer aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⏻ , treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

Nuttige aanwijzingen en tips

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Pannen voor inductiekookzones

Belangrijk! Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Materiaal van de pannen

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als…

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

Bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen: Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.

- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden.
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min.	Voeg enkele eetlepels vloeistof toe.
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min.	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

De Powerfunctie is het beste geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



Waarschuwing! De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.

Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **niet**toegestaan.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – Verwijder direct:gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat ten slotte droog met een schone doek.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. • De kinderbeveiliging is in werking. Zie het hoofdstuk Bedieningsinstructies. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ⓘ gezet. Verwijder het object van het tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.
De tiptoetsen worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
- gaat branden	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
F gaat branden	• Geen kookgerei op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone. • Geen correct kookgerei. Gebruik het juiste kookgerei. • De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone. Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
E en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden	Er is een storing in het apparaat opgetreden, omdat het kookgerei is drooggekookt of omdat u een ongeschikte pan hebt gebruikt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. E4 dient uit te gaan op het display, de restwarmte-indicatie kan nog branden. Laat het kookgerei afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of de pan geschikt is voor inductiekookzone.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Sommaire

Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Avertissement Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

Avertissement Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.



Avertissement Risque d'incendie ! Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.

- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.

 Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Instructions d'installation

 Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.

Modell ZEI6740BBA	Prod.Nr. 949 595 538 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI		

Les consignes de sécurité

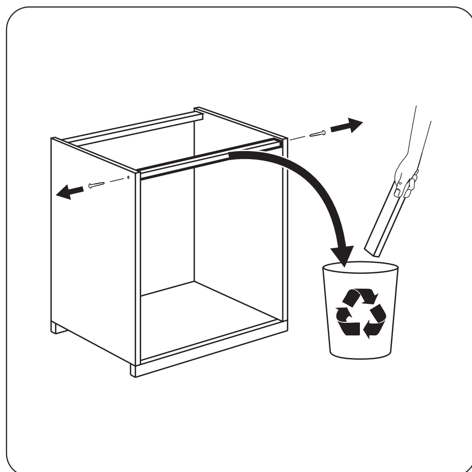
 Avertissement Lisez-les attentivement !

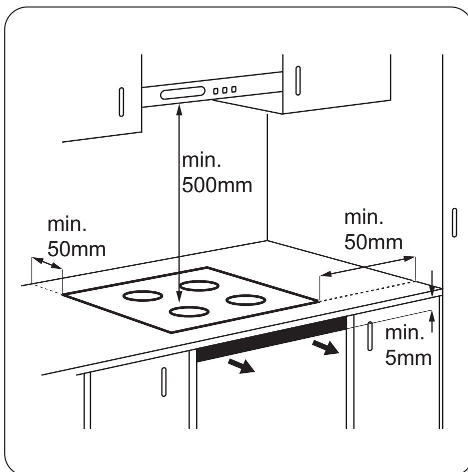
- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité avec un joint d'étanchéité approprié.

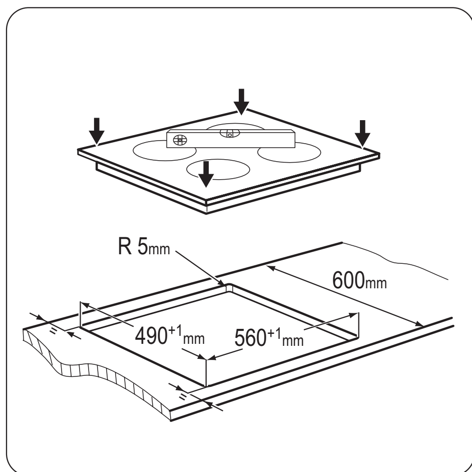
 Avertissement Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

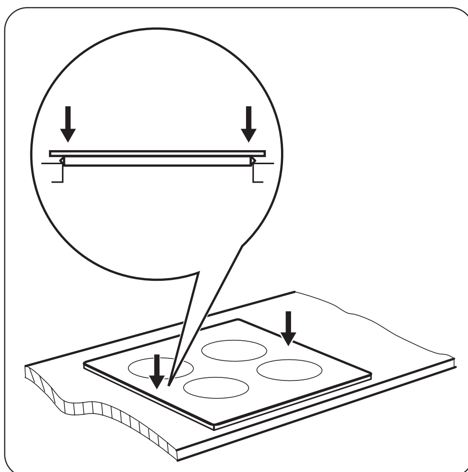
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

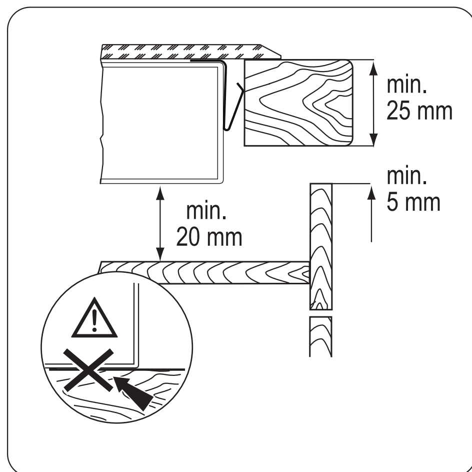
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

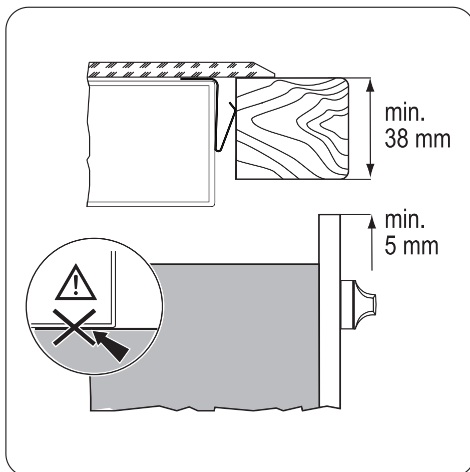



min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm
min.
5mm

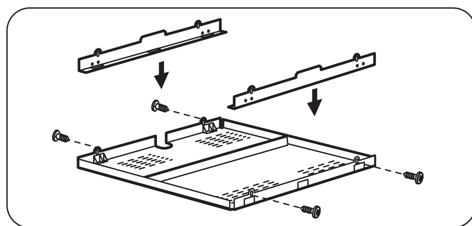

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm





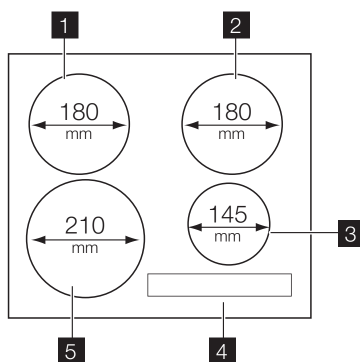


Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[2]), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



Description de l'appareil

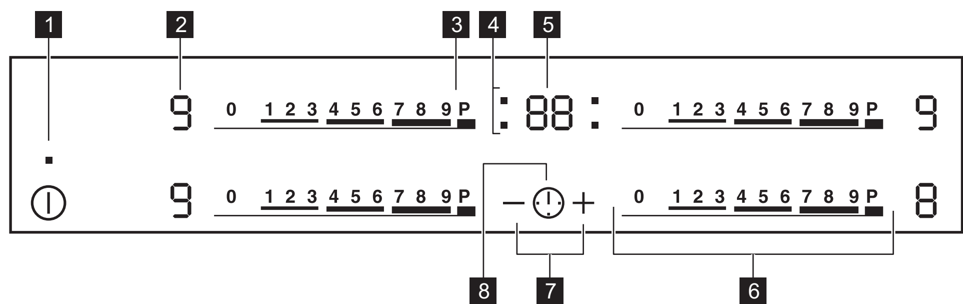
Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson à induction 1800 W, avec fonction Booster 2500 W (diamètre minimal du récipient = 145 mm).
2 Zone de cuisson à induction 1800 W, avec fonction Booster 2500 W (diamètre minimal du récipient = 145 mm).
3 Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 1800 W (diamètre minimal du récipient = 125 mm).
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3600 W (diamètre minimal du récipient = 180 mm).

2) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Les écrans, voyants et signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
2	affichage du niveau de cuisson	Il affiche le niveau de cuisson.
3	P	Pour activer la fonction Booster.
4	voyants des zones de cuisson du minuteur	Ils indiquent la zone de cuisson pour laquelle vous avez réglé le temps.
5	affichage du minuteur	Il affiche la durée en minutes.
6	bandeau de commande	Pour régler le niveau de cuisson.
7	+ / —	Pour augmenter ou diminuer la durée.
8	⏲	Pour sélectionner la zone de cuisson.

Indicateurs de niveau de cuisson

Écran	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
P	La fonction Booster est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	La fonction Verrouillage/Sécurité enfants est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	La fonction d'arrêt automatique est activée.

Voyant de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement** [H] La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

Notice d'utilisation

Activation et désactivation

Appuyez sur (I) pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Arrêt automatique

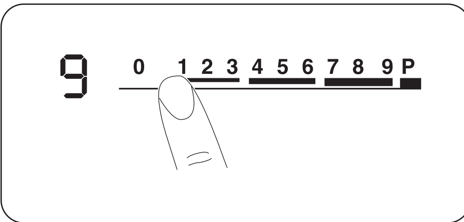
Cette fonction met à l'arrêt l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées [0] .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis en fonctionnement l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Utilisez un récipient adapté. Le symbole [F] s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou la température n'est pas modifiée. Au bout de quelques instants, [-] s'allume et l'appareil se met à l'arrêt. Reportez-vous au tableau.

Durées de la fonction d'arrêt automatique

Niveau de cuisson	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
La zone de cuisson se désactive au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

Niveau de cuisson

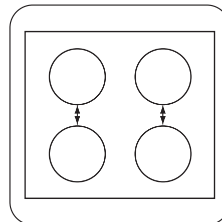


Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Modifiez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.

Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Après cela, la zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum. Pour activer cette fonction, appuyez sur P . Le voyant s'allume. Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

Gestionnaire de puissance



Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour une zone de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de

cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne entre deux niveaux.

Minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson. Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- Pour régler la zone de cuisson:appuyez sur à plusieurs reprises juqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- Pour activer ou changer le minuteur : appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- Pour désactiver le minuteur : réglez la zone de cuisson avec et appuyez sur — pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- Vérification du temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- Arrêt du signal sonore : appuyez sur

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuterie lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- Arrêt du signal sonore : appuyez sur

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.
- Appuyez sur la touche — du minuteur pendant 4 secondes. Le symbole L s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson. Appuyez sur la touche — du minuteur pendant 4 secondes. Le symbole 0 s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole L s'allume.
- Appuyez sur la touche — du minuteur pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

Conseils utiles

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Sur les zones de cuisson, un champ électromagnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- adaptés : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (homologué par le fabricant),
- inadaptés : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Les exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats déjà cuits	selon les besoins	Placer un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Mélanger de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

Avertissement Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.
Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Vous avez appuyé sur 2 touches sensitives ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois. • La sécurité enfants fonctionne. Reportez-vous au chapitre Notice d'utilisation. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit, l'appareil se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensitives. Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé un objet sur le ⓘ. Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.

Anomalie	Cause possible et solution
Les touches sensitives commencent à chauffer.	Le récipient de cuisson est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les récipients de cuisson de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
- s'allume.	L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.
F s'allume.	• Aucun récipient sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Récipient de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient de cuisson sur une zone de cuisson plus petite.
E et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
E4 s'allume.	L'appareil signale une erreur car un récipient de cuisson brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson fonctionne. L'arrêt automatique est activé. Désactivez l'appareil. Retirez le récipient de cuisson chaud. Après environ 30 secondes, remettez en fonctionnement la zone de cuisson. E4 doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient de cuisson refroidir et consultez le chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Änderungen vorbehalten

Sicherheitshinweise

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

Warnung! Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

Warnung! Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.

Warnung! Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.

- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.

Warnung! Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Montageanleitung

Notieren Sie vor der Montage die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.

Modell ZEI6740BBA		Prod.Nr. 949 595 538 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI		

Sicherheitshinweise

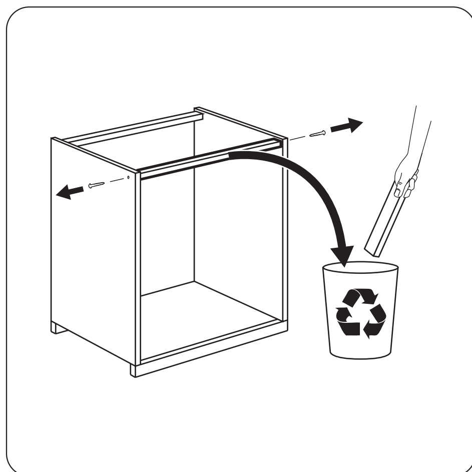
Warnung! Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

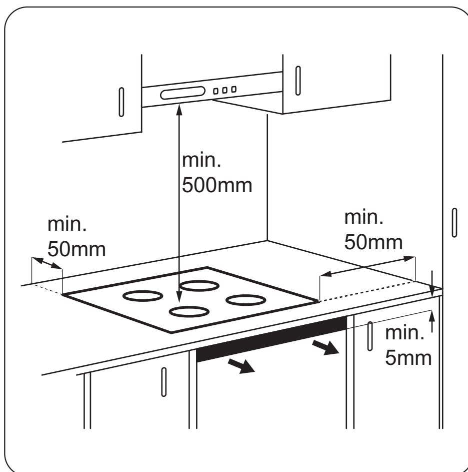
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

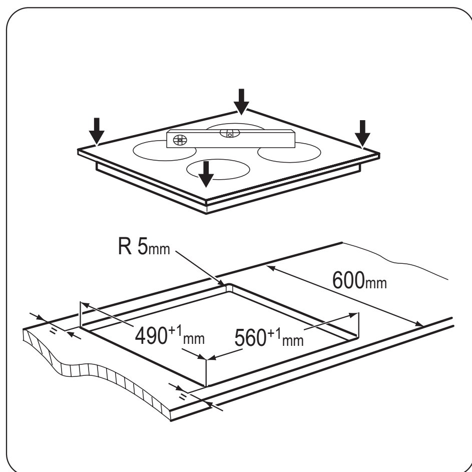
Warnung! Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

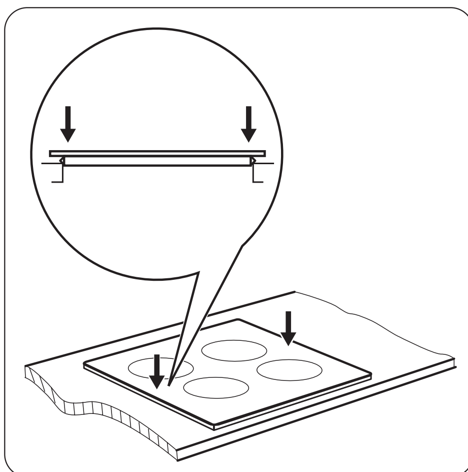
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

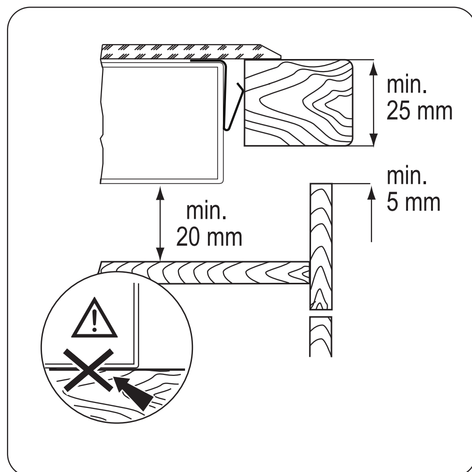
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

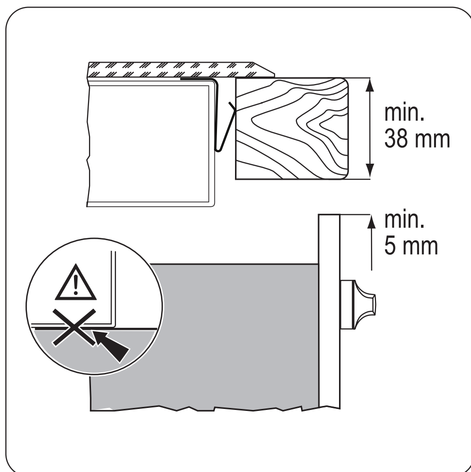



min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm
min.
5mm

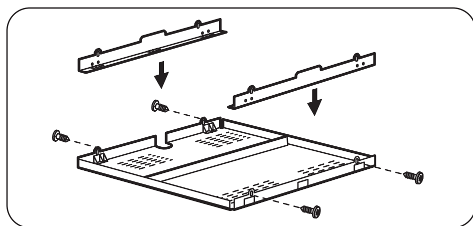

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm





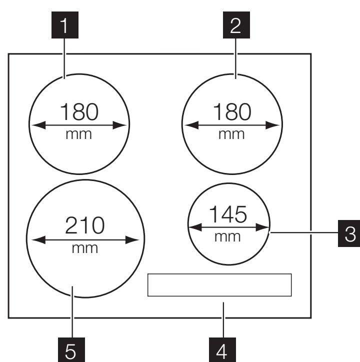


Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[3], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm unter dem Gerät nicht nötig.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



1 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2500 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =145 mm).

2 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2500 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =145 mm).

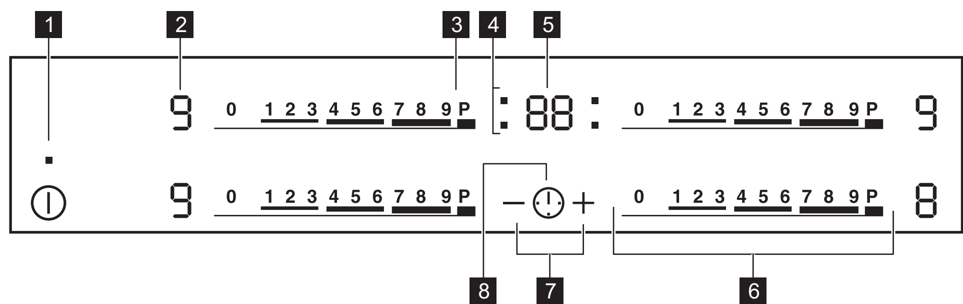
3 Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 1800 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =125 mm).

4 Bedienfeld

5 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3600 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =180 mm).

3) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen, Kontrolllampen und akustische Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
3	P	Schaltet die Power-Funktion ein.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist.
5	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
6	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.
7	+ / —	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
8	⏲	Wählt die Kochzone aus.

Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Die Sperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

Restwärmeanzeige

Warnung! [H] Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

Gebrauchsanweisung

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie (I) 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

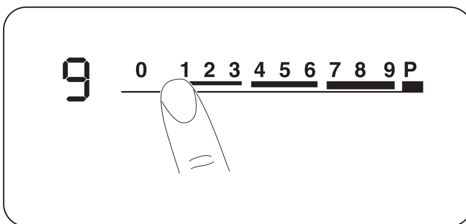
Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet [0] .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein Signal ertönt eine Zeit lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol [F] leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet [-] auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Zeiten der Abschaltautomatik

Kochstufe	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe

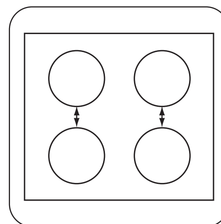


Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.

Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten P , die Anzeige leuchtet auf. Zum Abschalten ändern Sie die Kochstufe.

Power-Management



Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige

der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.

Timer

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- Auswahl der Kochzone:Berühren Sie ⏱ wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- Aktivieren oder Ändern des Timers:Berühren Sie + oder — , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- Deaktivieren des Timers: Wählen Sie die Kochzone mit ⏱ und berühren Sie — , um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- Anzeigen der verbleibenden Zeit: Wählen Sie die Kochzone ⏱ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏱ .

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als Kurzzeitwecker verwenden. Berühren Sie ⏱ . Berühren Sie + oder — , um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt.

- Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏱ .

Die Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein.
- Berühren Sie — des Timers für 4 Sekunden. Das Symbol L leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie — des Timers für 4 Sekunden. Das Symbol 0 leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol L leuchtet auf.
- Berühren Sie — des Timers für 4 Sekunden. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder in Betrieb.

Praktische Tipps und Hinweise

ℹ Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Wichtig! Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- Geeignet: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- Nicht geeignet: Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn…

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

ℹ Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Ein paar Teelöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

⚠ **Warnung!** Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

ℹ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanweisung“. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Es ist ein Signalton zu hören und das Gerät wird ausgeschaltet. Wird das Gerät ausgeschaltet, ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ⓘ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
F leuchtet auf.	• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist oder ungeeignetes Kochgeschirr benutzt wurde. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. E4 sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Índice

Sujeito a alterações sem aviso prévio

Informações de segurança

Para sua segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as funções de segurança do aparelho.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

Advertência Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento quanto à utilização do mesmo. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

Advertência Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Regule as zonas de cozedura para desligado após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque objectos de metal, por exemplo, talheres ou tampas de panelas na superfície onde está a cozinhar. Estes podem ficar quentes.
- Os utilizadores com um pacemaker implantado devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm das zonas de cozedura de indução ligadas.

Advertência Risco de incêndio! Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis, nem objectos fundíveis (em plástico ou alumínio), sobre ou perto do aparelho.
- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a vitrocerâmica, a superfície pode ficar danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem arranhar a vitrocerâmica. Não os desloque sobre a superfície.
- Não permita que os tachos fervam até ficarem sem água para evitar danos nos tachos e na vitrocerâmica.
- Não utilize as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade,mantém--se aberto.

Advertência Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

Instruções de instalação

Antes da instalação, anote o número de série (N.º de Série) da placa de características. **A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.**

Modell ZEI6740BBA		Prod.Nr. 949 595 538 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
ZANUSSI		

Instruções de segurança

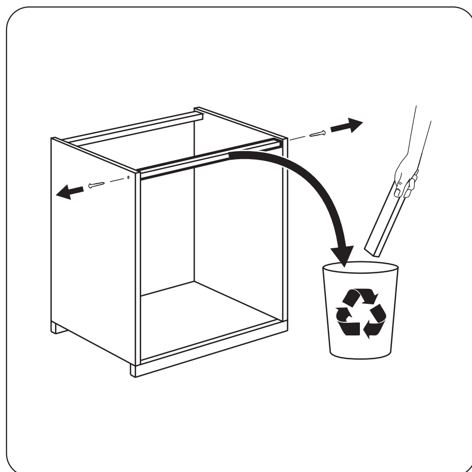
Advertência Leia atentamente estas instruções!

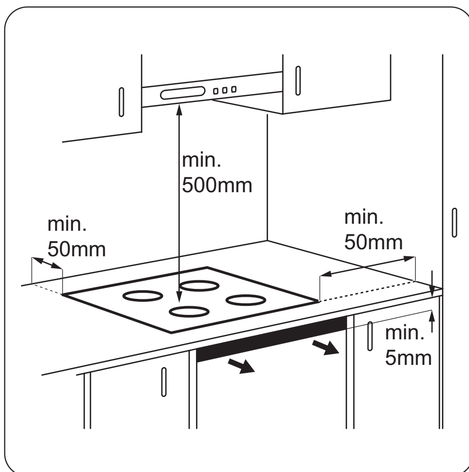
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue uma máquina danificada. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.)!
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!
- Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada colocando um vedante adequado, sem deixar folga!
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, quando abrir as portas ou janelas, os tachos quentes podem ser derrubados do aparelho.

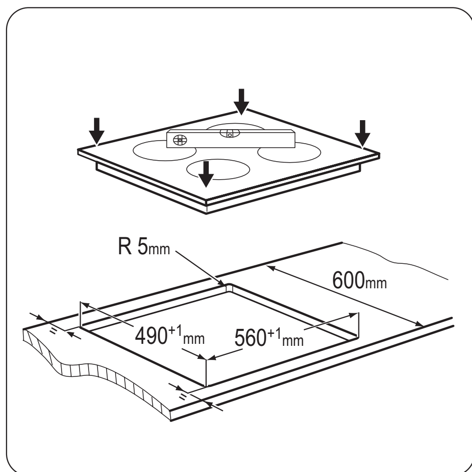
Advertência Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

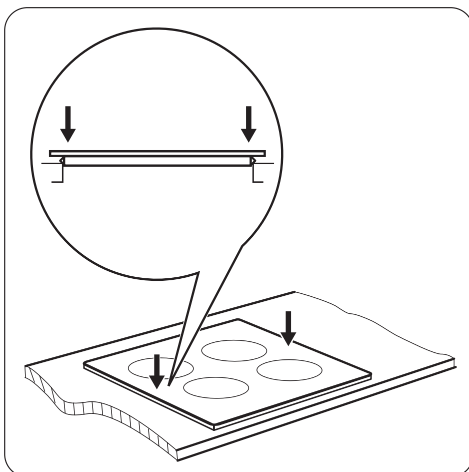
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente, de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Ligações de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, utilize o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu centro de assistência local.

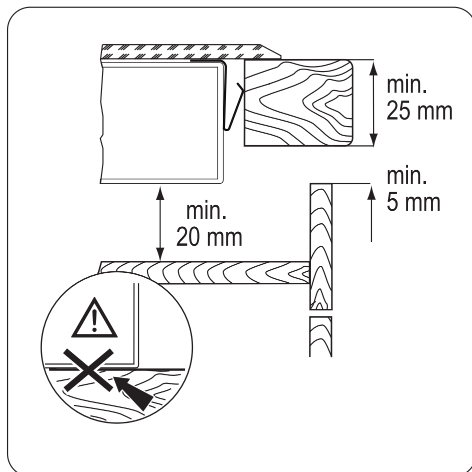
O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
Deve possuir dispositivos de isolamento adequados: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

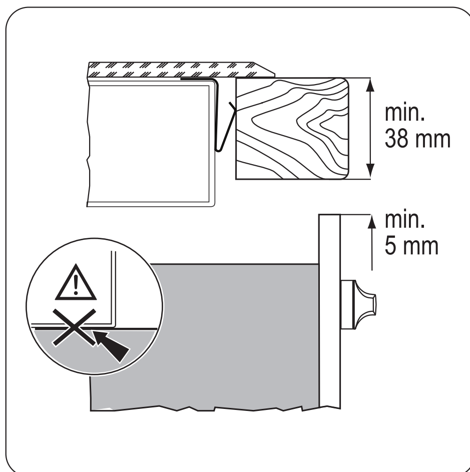



min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm
min.
5mm

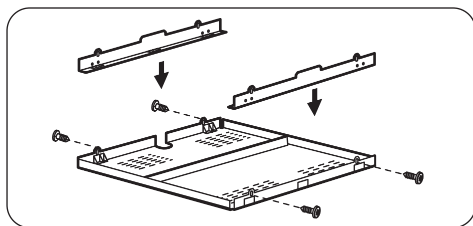

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm





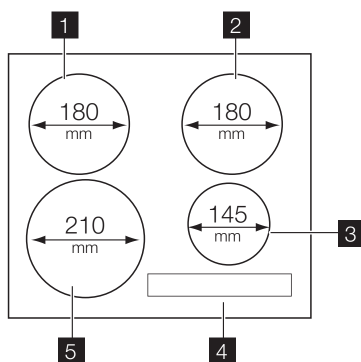


Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional[4]), o espaço de ventilação frontal de 5 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.



Descrição do produto

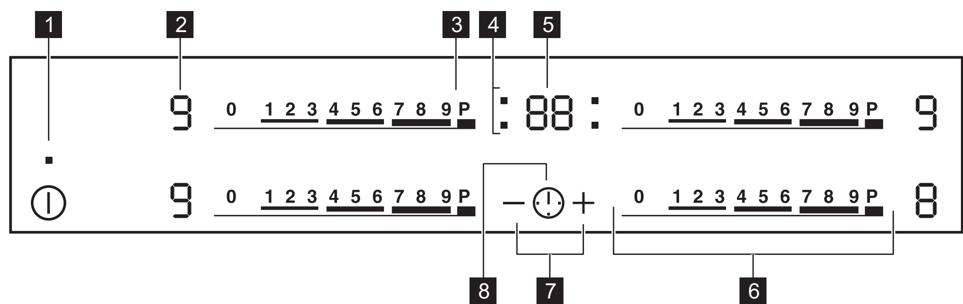
Descrição geral



1. Zona de cozedura de indução de 1800 W, com função Power de 2500 W (diâmetro mínimo do tacho = 145 mm).
2. Zona de cozedura de indução de 1800 W, com função Power de 2500 W (diâmetro mínimo do tacho = 145 mm).
3. Zona de cozedura de indução de 1400 W, com função Power de 1800 W (diâmetro mínimo do tacho = 125 mm).
4. Painel de comandos
5. Zona de cozedura de indução de 2300 W, com função Power de 3600 W (diâmetro mínimo do tacho = 180 mm).

4) A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para utilizar o aparelho. Os displays, indicadores e sons indicam quais as funções que estão activas.

	campo do sensor	função
1	⏻	Activa e desactiva o aparelho.
2	display do nível de cozedura	Apresenta o nível de cozedura.
3	P	Activa a função Power.
4	indicador de temporizador para as zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual o tempo está definido.
5	display do temporizador	Apresenta o tempo em minutos.
6	barra de comandos	Para regular o grau de cozedura.
7	+ / —	Aumenta ou diminui o tempo.
8	⏲	Selecciona a zona de cozedura.

Displays do nível de cozedura

Display	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 9	A zona de cozedura está em funcionamento.
P	A função Power está em funcionamento.
E + número	Existe uma anomalia.
H	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
L	A função de bloqueio/segurança para crianças está activa.
F	Os tachos não são os correctos, são demasiado pequenos ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.
-	A Desactivação Automática está activa.

Indicador de calor residual

⚠ Advertência [H] Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

Instruções de funcionamento

Activação e desactivação

Toque em ⓘ durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

Desactivação Automática

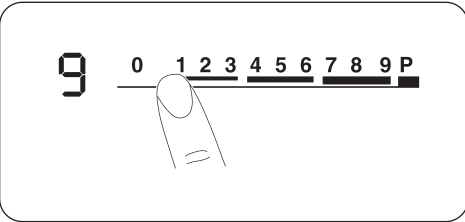
A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desligadas [0] .
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Algo for derramado ou colocado sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um som durante algum tempo e o aparelho é desactivado. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- A placa ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Não utiliza tachos adequados. O símbolo [F] acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, [-] acende-se e o aparelho desactiva-se. Consulte a tabela.

Tempos da Desactivação Automática

Grau de cozedura	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
A zona de cozedura é desactivada após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Grau de cozedura

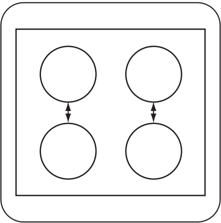


Toque, na barra de comandos, no grau de cozedura. Se necessário, mude para a esquerda ou para a direita Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura correcto. O visor apresenta o grau de cozedura.

Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power é activada, no máximo, durante 10 minutos. Depois disso, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado. Para activar, toque em P . O indicador acende-se. Para desactivar, altere o grau de cozedura.

Power Management



Power Management divide a potência entre duas zonas de cozedura (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura. Diminui automaticamente a potência da segunda zona de cozedura para um nível inferior. O display da zona de cozedura reduzida alterna entre os dois níveis.

Temporizador

Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para definir a zona de cozedura:** toque em várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em + ou — do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com e toque em — para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até 00 . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em

Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento.

Toque em . Toque em + ou — para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca.

- **Para desligar o som:** toque em

Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.**
- Toque na zona — do temporizador durante 4 segundos. O símbolo L acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque na zona — do temporizador durante 4 segundos. O símbolo 0 acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período

- Active o aparelho com . O símbolo L acende-se.
- Toque na zona — do temporizador durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

Sugestões e conselhos úteis

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Tachos para a zona de cozedura de indução

Importante Nas zonas de cozedura de indução, um forte campo electromagnético cria calor nos tachos muito rapidamente.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Tachos correctos para uma placa de indução se…

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... um íman prender à base do tacho.

O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

Poupança de energia



- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.

Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente
1-2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo.
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrida metade do tempo.
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos

que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.
Utilize sempre tachos com a base limpa.

⚠ **Advertência** Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho.

Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

ℹ Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
   – **Após o aparelho estar suficientemente frio remova:** manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações nos metais brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

O que fazer se…

Problema	Possível causa e solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.	• Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos. • Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor. • O Dispositivo de Segurança para Crianças está activado. Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento". • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos.
O aparelho emite um som e desactiva-se. É emitido um som quando o aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre um ou mais campos do sensor. Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algo sobre o ⏀ . Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura devia estar quente, contacte a Assistência Técnica.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada. Consulte a secção "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. Coloque os tachos nas zonas de cozedura posteriores, se necessário.
- acende-se	A Desactivação Automática está em funcionamento. Desactive o aparelho e active-o novamente.

Problema	Possível causa e solução
F acende-se	• Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura. • O tacho não é adequado. Utilize um tacho adequado. • O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
Aparece E e um número.	O aparelho mostra um erro. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se E acender novamente, contacte a Assistência Técnica.
E4 acende-se	Existe um erro no aparelho, porque o tacho ferve até ficar sem água ou não está a utilizar um tacho correcto. A protecção contra sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A Desactivação Automática está em funcionamento. Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. E4 deve desaparecer do display; o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe o tacho arrefecer e verifique-o de acordo com a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução".

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

Preocupações ambientais

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem

Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<,>PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.



www.zanussi.com/shop











892947628-A-372011